

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校・中学年)	献立名	卵	乳	え	か	小	使用材料名	
	エネルギー(kcal)								塩分(g)
3月	663	ごはん 牛乳						△ △ △	
		チキンフランク コンタミの除去はできません						☆チキンフランク(鶏肉【鶏肉】 コーン油 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ) コンタミ【小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)	
		マセドアンサラダ						ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) 南瓜 きゅうり 人参 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工デンプン 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 三温糖 食塩 こしょう	
2.9		ごはん 牛乳						○	
		コンソメスープ 除去食：マカロニの除去						○	
		しそ昆布						○ ☆しそ昆布(しょうゆ【大豆 小麦】 砂糖 こんぶ 酵母エキス 寒天 しそ香料)	
4火	634	ごはん 牛乳							○
		若鶏の照り煮						○ 鶏肉 生姜 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖 酒 食塩	
		梅あえ						○ キャベツ れんこん(れんこん 酸化防止剤(ビタミンC)) わかめ 梅ごはんの素(梅 梅肉 赤じそ かつお節 食塩 果糖ぶどう糖液糖 還元水飴 醸造酢 リンゴ酢【りんご】 酵母エキス 酒精 酸味料 野菜色素 ビタミンB1 香料) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酢 食塩	
	2.5	ごはん 牛乳							△ △
		なすのみそ汁						豚肉 油揚げ【大豆】 なす 玉ねぎ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】	
		おむすびのり コンタミの除去はできません						☆焼のり(あまのり【コンタミ：えび、かにの生息する海域で採取】)	
5水	651	ごはん 牛乳							○
		あじフライ ※除去食できません						○ ☆あじフライ(あじ 生パン粉【小麦 大豆】 バター粉(小麦粉【小麦】 馬鈴薯澱粉 小麦たん白【小麦】) 食塩 こしょう) 油	
	2.3	ごはん 牛乳							○
		千草あえ コンタミの除去はできません						○	
		夏野菜の含め煮						○ 玉ねぎ じゃがいも なす 人参 枝豆【大豆】 こんにゃく がんもどき(豆腐【大豆】 塩化マグネシウム 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 人参 でん粉) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名	
	塩分(g)								
6 木	676	ハンバーグ ※除去食できません						☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉葱 パン粉【小麦】 牛肉【牛肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ りんごピューレ【りんご】 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工澱粉 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 貝カルシウム) トマトケチャップ(トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖	
		フレンチサラダ						キャベツ きゅうり 人参 フレンチドレッシング(食用植物油脂【大豆】 醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 食塩 増粘剤(キサンタン) 調味料(アミノ酸) 濃縮レモン果汁 酸味料 香辛料抽出物 香料) 食塩	
		パンプキン スープ コンタミの除去はできません	△				△	豚肉 かぼちゃ かぼちゃペースト(かぼちゃ【コンタミ:同じ工場大豆、小麦、卵を含む製品を製造】) 玉ねぎ 人参 しめじ パセリ 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロール)) 食塩 こしょう 油	
2.6	ふりかけ コンタミの除去はできません					△	△	☆すこやかふりかけおかか(調味顆粒(ぶどう糖 砂糖 食塩 鰹節粉 とうもろこし でん粉 デキストリン 酵母エキス 抹茶) 味付鰹削り節(鰹削り節 砂糖 食塩 酵母エキス しいたけエキス 海苔【コンタミ:えび・かにの生息域で採取】 貝カルシウム セルロース 酸化防止剤(ビタミンE) 【コンタミ:さけ】)	
7 金	644	さばのみそ煮						☆さばのみそ煮(さば【さば】 でん粉 みそ【大豆】 砂糖 発酵調味料)	
		中華風酢の物 除去食: 炒り卵の除去					○	○	炒り卵(鶏卵【卵】 上新粉 砂糖 澱粉 植物油【大豆】 食塩 醸造酢) キャベツ きゅうり 人参 酢 三温糖 食塩 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】
		七夕汁						○	玉ねぎ えのきたけ 人参 ねぎ オクラ はるさめ(甘藷でんぷん 馬鈴薯でんぷん) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) だし昆布 かつおぶし うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2.1	デラウェアゼリー						☆デラウェアゼリー(デラウェア果肉 ぶどう果汁 砂糖 レモン果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 香料 環状オリゴ糖 クエン酸鉄Na 酸味料 着色料(紅花黄 クチナシ) 乳酸カルシウム)		

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
10月	644	玄米入りごはん △△△△△ コンタミの除去はできません	△	△	△	△	△	ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】	
		チリコンカン						牛肉 豚肉 玉ねぎ ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) トマトケチャップ(トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) ウスターソース(トマト 玉葱 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食塩 こしょう チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック) 油	
		海藻サラダ						まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) 海藻(わかめ くきわかめ 昆布 赤とさかのり 白ふのり 白とさかのり) キャベツ きゅうり 人参 酢 三温糖 食塩 こしょう 油	
	2.5	モロヘイヤのスープ					○	モロヘイヤ 鶏肉 もやし 人参 しいたけ コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油 香辛料(セロリ ロール)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう 酒	
11月	618	あじの南蛮漬け						○ あじ でんぷん 油 酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖	
		ごまあえ △△ コンタミの除去はできません						○	キャベツ 小松菜 人参 チキンハム(鶏肉【鶏肉】) でんぷん(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米) 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】
		豆腐のみそ汁							豆腐(豆乳【大豆】) コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 玉ねぎ 人参 ねぎ わかめ 煮干し(かたくちいわし) だし昆布 みそ【大豆】
		3.1	ふりかけ △△ コンタミの除去はできません						△

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
1 2 水	622	豚とピーマンの にんにく炒め						○ 豚肉 酒 食塩 ピーマン キャベツ 玉ねぎ にんにく 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん 三温糖
		ナムル コンタミの除去はできません			△	△		○ もやし ほうれん草 人参 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
		中華スープ 除去食: 肉団子の除去						
2.6	味付け小魚 コンタミの除去はできません				△	△		☆味付け小魚(カタクチイワシ 砂糖 でんぷん糖 食塩 【コンタミ:えび かに】)
1 3 木	633	さばの照り焼き						○ ☆さばの照り焼き(さば【さば】 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん風調味料 砂糖 酒)
		赤しそあえ						○ キャベツ きゅうり 人参 赤しそ(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
	2.1	切り干し大根の みそ汁						油揚げ【大豆】 豚肉 玉ねぎ 人参 ねぎ 切干し大根 だし昆布 みそ【大豆】
1 4 金	A:712 B:685	夏野菜カレー 除去食: カレーフレークの除去						○ 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 南瓜 トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) なす すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) カレーフレーク(小麦粉【小麦】 豚脂 砂糖 食塩 カレーパウダー デキストリン 香辛料 ローストオニオンパウダー しょうゆ加工品【小麦 大豆】 脱脂大豆【大豆】 ローストガーリックパウダー【大豆 小麦】 玉葱エキス 小麦発酵調味料【小麦】 調味料(アミノ酸等) カラメル色素 酸味料 香料) 油
		チキンウインナー コンタミの除去はできません				△	△	△ ☆チキンウインナー(鶏肉【鶏肉】 馬鈴薯澱粉 食塩 砂糖 香辛料 【コンタミ:牛肉 豚肉 卵 乳 大豆 小麦】)
	らっきょう サラダ							○ いか キャベツ きゅうり 人参 らっきょう漬(らっきょう らっきょう酢(砂糖 穀物酢 食塩 還元水あめ こんぶエキス 酵母エキス 赤唐辛子 【コンタミ:大豆】) 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	A:2.6 B:2.6	セレクトデザート A: お米のムース ※除去食できません					○ ○	☆お米のムース(乳又は乳製品を主原料とする食品【卵 乳】 砂糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増粘多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(Na) 安定剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄【大豆】 水あめ 加糖卵黄【卵】)
	セレクトデザート B: 巨峰ゼリー							☆巨峰ゼリー(ぶどう果汁(還元) 果糖 砂糖 ぶどう糖 果糖ぶどう糖液糖 ゲル化剤 乳酸Ca 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸鉄Na)

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
1 8 火	727	ごはん 牛乳	ラタトゥイユ					鶏肉 玉ねぎ なす ズッキーニ 人参 にんにく 油 水煮トマト(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 玉葱 香辛料) 三温糖 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル) 酒 食塩 こしょう	
			ミートボール ※除去食できません					○	☆肉団子(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉ねぎ パン粉【小麦 大豆】 でん粉 粉末状植物性たん白【大豆】 粒状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 食塩 たん白自己消化物 植物油脂【ごま】 香辛料 調味料(アミノ酸) カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 砂糖 しょうゆ【大豆 小麦】 発酵調味料 醸造酢【りんご】 しょうが汁 トマトケチャップ【りんご】 酵母エキス 増粘剤(加工デンプン) 甘味料(ステビア) パーム油)
			ツナサラダ					○	まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) 海藻(わかめ くわかめ 昆布 赤とさかのり 白ふのり 白とさかのり) キャベツ きゅうり 枝豆【大豆】 ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
			シークワーサータルト						☆シークワーサータルト(砂糖 米粉 水あめ ショートニング 豆乳【大豆】 シークワーサー果汁 植物油 コーンフラワー 水溶性食物繊維 調整豆乳粉末【大豆】 でん粉 海藻カルシウム 加工デンプン トレハロース ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 酸味料 膨脹剤 ビタミンC 凝固剤 増粘剤(キサンタンガム) 乳化剤 ピロリン酸第二鉄【大豆】 着色料(紅花黄))
1 9 水	604	ごはん 牛乳	焼きかれい					☆エテカレイー夜干し(エテカレイ 食塩)	
			納豆あえ					○	納豆【大豆】 キャベツ ほうれん草 人参 みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 かつおぶし
			玉ねぎのみそ汁						豚肉 油あげ【大豆】 わかめ 玉ねぎ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
2 0 木	604	ごはん 牛乳	焼き肉					○	牛肉 食塩 キャベツ 玉ねぎ なす ピーマン 人参 生姜 にんにく すりおろしりんご(りんご【りんご】 酸化防止剤(ビタミンC)) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 酒 三温糖 酢 油
			キムチスープ					○	鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ねぎ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス) もやし 小松菜 人参 ねぎ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩
			ミニトマト						ミニトマト
			味付もずく コンタミの除去はできません					△ △ ○	☆味付けもずく(もずく しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス(いわし 小魚【魚介類】) かつおエキス はちみつ 発酵調味液 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス【コンタミ:魚醤および魚介エキスの小魚はえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用】)

7月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年)	献立名	卵	乳	え	か	小	使用材料名
	エネルギー(kcal)							
21 金	632	炊き込みごはん 除去食：【小麦】を除去						ごはん 炊き込みごはんの素(しょうゆ【小麦 大豆】 ごぼう たけのこ こんにやく にんじん 鶏肉【鶏肉】 油揚げ【大豆】 たん白加水分解物【小麦】 サラダ油 食塩 鰹エキス みりん 煮干エキス【大豆】 干しいたけ かきエキス【大豆】 チキンエキス【大豆 鶏肉】 醸造調味料 砂糖 昆布エキス)
		銀鮭の塩焼き						☆銀鮭(銀鮭【さけ】 食塩)
		たこの酢の物 コンタミの除去はできません				△		○ きゅうり キャベツ 人参 わかめ たこ(真だこ 食塩【コンタミ:小麦 乳 いか 大豆 さば 鶏肉 豚肉 ごま】 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
		南瓜のみそ汁						豚肉 油あげ【大豆】 南瓜 玉ねぎ 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
	2.9	黒糖大豆						☆黒糖大豆(大豆【大豆】 黒糖 【コンタミ:ごま])